




covim
Opera
OROCREMA

GRANBAR

covim
Ora








covim

Espresso Life

CIALDE E
CAPSULE COMPATIBILI



CIALDE E CAPSULE COMPATIBILI COVIM

La qualità del vero Espresso all'italiana,
sempre e ovunque.

La qualità della pausa caffè, anche a casa, è entrata a far parte delle esigenze quotidiane di ognuno. Le Cialde e le Capsule Compatibili Covim sono realizzate con le più avanzate tecnologie, garantiscono l'erogazione del vero Espresso all'italiana e sono utilizzabili con le più diffuse macchine da caffè. Per soddisfare i più raffinati gusti degli estimatori Covim, grazie alla riconosciuta esperienza, ha messo a punto una preziosa e calibrata varietà di miscele.



I MIGLIORI CAFFÈ DEL MONDO PER I VERI AMANTI DELL'ESPRESSO

Il caffè è una materia viva che richiede grande rispetto, attenzione e conoscenza.

L'attività di Covim si fonda sul saper reinterpretrare e tramandare una cultura centenaria che trasforma un prodotto assolutamente naturale e insostituibile, in una bevanda unica, apprezzata in tutto il mondo e celebrata dai più attenti ed esperti estimatori.

Le origini più pregiate dai produttori più qualificati

Il primo impegno di Covim è sempre stato quello della ricerca e selezione delle migliori origini di caffè al mondo per creare le miscele più raffinate e gustose.

Covim importa direttamente dai produttori d'origine, i migliori caffè Arabica, lavati e naturali, e Robusta selezionati.



ETIOPIA SIDAMO



AROMA ●●●●●

CORPO ●●●○○

CREMOSITÀ ●●○○○

DOLCEZZA ●●●●●

La storia del caffè inizia in Etiopia, terra in cui l'arbusto di Arabica cresce allo stato selvatico. Si presume che la parola "caffè" prenda il nome proprio dalla regione etiope di Kaffa.

La regione considerata la culla dell'Arabica è Sidamo, territorio montuoso del sud, in cui le piante crescono spontaneamente tra i 1500 e i 1800 metri. Vivendo all'ombra di altri alberi da frutto come spezie, banani e tabacco, i chicchi assumono aromi straordinari.

L'Etiopia Sidamo è in assoluto uno dei caffè più pregiati e apprezzati: le bacche vengono spolpate e immerse in vasche d'acqua per 24/48 ore per permettere una piccola fermentazione che esalta l'acidità e i profumi del caffè e infine messe ad essicare al sole.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il pregiatissimo Etiopia Sidamo sprigiona una miscela di aromi armoniosi, che include profumo di spezie, fiori, frutta, frutta secca, cacao e miele coinvolgendo il palato e inebriando i sensi.

BRASILE SANTOS

Il Brasile è leader nel mondo per la produzione di Caffè e le piantagioni di Sul de Minas e Alta Mogyana regalano chicchi di altissima qualità.

La produzione brasiliana è improntata principalmente sull'Arabica naturale e la varietà senza dubbio più conosciuta è il Santos che prende il nome dall'omonimo porto brasiliano e cresce in un territorio collinare fino ad un'altitudine di 1000 metri.

Il caffè Brasile Santos è lavorato con metodo tradizionale a secco che consente di mantenere intatti l'originale fragranza e gli eccellenti caratteri organolettici.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il Brasile Santos si contraddistingue per la delicate e ben bilanciate note dolci acidule. Ha un gusto morbido e pieno, caratterizzato da note di cioccolato, e nocciola.



AROMA ●●●●○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●○○

DOLCEZZA ●●●●○

UGANDA ROBUSTA



AROMA ●●●○○

CORPO ●●●●●

CREMOSITÀ ●●●●●

DOLCEZZA ●●●○○

Le foreste equatoriali dell'Africa centrale e orientale sono la patria della *Coffea Canephora* ovvero la Robusta, antica varietà che cresce spontaneamente da secoli.

L'Uganda è il maggiore produttore africano di Robusta e le piantagioni sono concentrate sulle rive del Lago Vittoria a un'altitudine tra i 900 e i 1200 metri in un clima tropicale caldo-umido.

Coltivato all'ombra dei banani produce frutti in due periodi dell'anno: ottobre e giugno, al termine delle stagioni delle piogge.

Il Caffè Uganda Robusta è ottenuto con il metodo naturale a secco.

Le bacche di caffè vengono stese al sole, continuamente rivoltate per evitare le fermentazioni e, una volta essiccate, vengono "decorticate" dalla polpa per ottenere i chicchi di caffè pulito.

PROFILO ORGANOLETTICO · L'Uganda Robusta sprigiona note erbacee e si distingue al palato per i sentori di spezie e cioccolato fondente, in tazza l'aroma è pieno e persistente con piacevole nota legnosa in retrogusto.

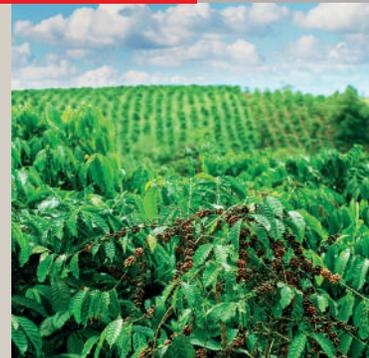
VIETNAM ROBUSTA

Di recente introduzione (anni '80), la produzione del caffè in Vietnam ha conosciuto un vertiginoso sviluppo portando il paese ad essere, oggi, il primo produttore di caffè Robusta al mondo. Le zone dove si concentra la varietà di *Coffea Canephora* sono gli altopiani centrali, in particolare le Central Highlands dove le piantagioni vengono coltivate in terreni ricchi di minerali, all'ombra delle foreste, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri.

Il periodo di raccolta dei chicchi va da ottobre a gennaio.

Il caffè Vietnam Robusta selezionato da Covim proviene dalle regioni Gia Lai, DaK Lak e Lam Dong, dove viene scelto con cura e lavorato con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il Vietnam Robusta, oltre ad essere estremamente pulito, sprigiona un gusto deciso, forte e concentrato ma al tempo stesso, morbido e rotondo.



AROMA ●●●○○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●●●

DOLCEZZA ●●○○○

INDIA ROBUSTA



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●●○
DOLCEZZA	●●●○○

L'intera area del Karnataka, a Sud dell'India, sebbene sia circondata da vette altissime, è prevalentemente collinare e offre un clima temperato e una lussureggiante vegetazione.

In questa regione vivono circa 1500 coltivatori, la maggior parte dei quali gestisce piccole proprietà che producono caffè ricchi di aromi e profumi.

L'India Robusta selezionata da Covim è ottenuta con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO · L'India Robusta si distingue per la sua elevata intensità aromatica. All'olfatto si apprezzano piacevoli sentori di spezie, caramello e cioccolato, con leggere note di legno e malto.

Bassa acidità e perfetto bilanciamento del gusto dolce e amaro caratterizzano un espresso corposo e dal retrogusto persistente di cioccolato fondente.

HONDURAS BIOLOGICO

L'Honduras è un arabica lavato di grande pregio che viene coltivato ad alta quota. È raccolto e selezionato rigorosamente a mano per esaltarne al meglio tutte le caratteristiche.

UTZ · Permette agli agricoltori di adottare metodi di coltivazione che salvaguardano l'ambiente e proteggono le risorse naturali della Terra.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA · Rispetta le forme della vita e la biodiversità escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi OGM.

PROFILO ORGANOLETTICO · L'Honduras biologico è un caffè corposo dall'aromaticità intensa e gusto persistente. Vivace acidità con un retrogusto piacevolmente fruttato.



AROMA	●●●●●
CORPO	●●●○○
CREMOSITÀ	●●●○○
DOLCEZZA	●●●●●

Organismo di controllo autorizzato dal
MiPAAF IT BIO 018
Agricoltura NON UE
Operatore controllato n. 398428
Certified Organic by Agroqualità SpA



TOSTATURA COVIM: UNA SAPIENZA ANTICA INTERPRETATA CON LE TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE



La tostatura è un procedimento importantissimo che si tramanda da centinaia di anni e si è affinato grazie alle più avanzate tecnologie. Covim garantisce il miglior profilo aromatico possibile dei caffè grazie alla sua conoscenza del punto di tostatura ideale per ogni varietà.

Ogni origine viene tostata separatamente per esaltarne le caratteristiche specifiche e permetterne la migliore resa possibile.

La tostatura avviene a "convezione" tramite aria calda. Il processo garantisce una perfetta omogeneità e colore del prodotto

e assicura le trasformazioni chimico-fisiche necessarie a ottenere un caffè in grani

perfetto dal quale estrarre un espresso a regola

d'arte. Una volta terminata la fase di tostatura è fondamentale bloccarne la cottura con un raffreddamento ad aria e portarlo rapidamente a temperatura ambiente. I sistemi di tostatura Covim sono i più avanzati e totalmente computerizzati.



Origini tostate separatamente

Tostatura ad aria calda

Omogeneità della tostatura dei chicchi

Blocco della cottura e raffreddamento
ad aria

Esaltazione del profilo aromatico

SEI PREZIOSE MISCELE PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Le preziose miscele
delle Cialde e delle
Capsule Compatibili
Covim sono il risultato
di una grande e qualificata
esperienza.

Ogni Capsula è disponibile
in un gamma di miscele
che stimola ed esalta
la soddisfazione
dei veri intenditori.



EXTRA



INTENSITÀ 10/10
Qualità
Robusta
Uganda · Vietnam
India

Forte e cremoso una miscela dalla spiccata corposità da cui deriva un caffè intenso e piacevole.

OROCREMA



INTENSITÀ 9/10
Qualità
Arabica e Robusta
Brasile · Uganda
Vietnam · India

Corposo e cremoso dal sottile aroma di legno tropicale.

GRANBAR



INTENSITÀ 8/10
Qualità
Arabica e Robusta
Etiopia · Brasile
Uganda · Vietnam
India

Dal gusto morbido ed equilibrato il classico espresso italiano.

GOLD ARABICA



INTENSITÀ 7/10
Qualità
Arabica
Etiopia · Brasile

Una raffinata miscela dove i sapori degli Arabica naturali si fondono con quelli dei caffè lavati, coltivati ad alta quota.

SUAVE DECAFFEINATO



INTENSITÀ 8/10
Qualità
Arabica e Robusta
Brasile · Uganda

Un vero caffè espresso anche senza caffeina.
Caffeina non superiore a 0,10%

BIO



INTENSITÀ 7/10
Qualità
Arabica
Honduras

Caffè corposo dall'aromaticità intensa e gusto persistente. Vivace acidità con un retrogusto piacevolmente fruttato.

CIALDE
monodose
COMPOSTABILI



Pods



Le cialde in carta **Covim Pods**, prodotte nelle
miscele **Extra, Orocrema, Granbar, Gold
Arabica** e **Suave**, sono disponibili nei formati:
Diam. 44 mm sfuse in cartoni da 150 e 50 pz.
Diam. 38 mm sfuse in cartoni da 150 pz.



Per le **Covim Pods**,
Covim propone
la macchina **Ciao**,
funzionale,
compatta
e realizzata
con materiali
di elevata qualità.



COMPATIBILI
con macchine
a sistema
LAVAZZA®
ESPRESSO POINT®*



Epy



Le capsule **Covim Epy** sono prodotte nelle miscele **Extra, Orocrema, Granbar, Gold Arabica** e **Suave** e nelle bevande complementari al gusto di **Tè, Orzo** e **Ginseng**.

I caffè sono disponibili in cartoni da **50 pz** e **100 pz**.
Le bevande complementari in cartoni da **50 pz**.



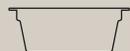
Per le **Covim Epy**,
Covim propone
la **CE100R**,
completamente
Made in Italy
con un design
moderno
e ricercato.

*Il marchio
"Lavazza® Espresso Point®"
non è di proprietà di
Covim S.p.A. né
di aziende ad essa collegate.

COMPATIBILI
con macchine
a sistema
LAVAZZA®
A MODO MIO®*



Ora



Le capsule **Covim Ora**, prodotte nelle miscele
Orocrema, Granbar, Gold Arabica
e **Suave**, sono disponibili
in cartoni da **2 astucci x 48 pz.**



*Il marchio
"Lavazza® A Modo Mio®"
non è di proprietà di
Covim S.p.A. né
di aziende ad essa collegate.

COMPATIBILI
con macchine
a marchio
NESPRESSO®*



Le capsule **Covim Pressò**, prodotte nelle miscele
Extra, Orocrema, Granbar, Gold Arabica
e **Suave**, sono disponibili
in cartoni da **50 pz.**



Pressò



*Il marchio
"Nespresso®"
non è di proprietà di
Covim S.p.A. né
di aziende ad essa collegate.

COMPATIBILI
con macchine
a marchio
NESCAFÉ®
DOLCE GUSTO®*



Le capsule Covim GustoPiù, prodotte nelle miscele Orocrema, Granbar e Suave, sono disponibili in cartoni da 3 flowpack x 16 pz.



GustoPiù



*Il marchio
"Nescafé® Dolce Gusto®"
non è di proprietà di
Covim S.p.A. né
di aziende ad essa collegate.

COMPATIBILI
con macchine
a sistema
LAVAZZA® BLUE®*



Le capsule Covim Opera, prodotte nelle miscele
Orocrema, Granbar, Gold Arabica, Suave
e Bio, sono disponibili in cartoni
da 100 pz



Opera



Per le Covim Opera,
Covim propone la
CO100R,
completamente
Made in Italy
con un design
moderno
e ricercato.



Disponibili anche
nella versione Compostabili.

*Il marchio
"Lavazza® Blue®"
non è di proprietà di
Covim S.p.A. né
di aziende ad essa collegate.





*Per scoprire nuovi mondi non serve andare lontano.
A Genova, è il mondo a venire da noi...
E, da sempre, ne prendiamo solo il meglio,
trovando un equilibrio unico,
sorprensamente ricco e intenso.
Come il nostro caffè.*

Nata a Genova,
Covim diffonde la cultura del caffè fin dai primi del '900
ed è da sempre il primo giudice del suo lavoro.
La nostra profonda passione per il caffè ci spinge a creare
prodotti eccellenti che soddisfano pienamente
le esigenze del mercato e la sensibilità dei veri conoscitori
di questo straordinario prodotto.
La nostra lunga esperienza è in grado di garantire non solo
la qualità, ma anche la costanza di tutte le miscele.



Scopri il
Mondo Covim



COVIM S.P.A. È CERTIFICATA:

UNI EN ISO 9001 - AZIENDA CERTIFICATA PER IL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE

UNI EN ISO14001 - STABILIMENTO CERTIFICATO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

UTZ - AGRICOLTURA MIGLIORE PER UN FUTURO MIGLIORE

IFS FOOD - AZIENDA E STABILIMENTO CERTIFICATO COME FORNITORI FOOD A MARCHIO DELLA GDO

DTP114 - CERTIFICAZIONE QUALITÀ FUNZIONALE MISCELE CAFFÈ IN GRANI PER IL VENDING

BIO - PER LA PRODUZIONE DI CAFFÈ BIOLOGICO MACINATO E CONFEZIONATO IN CAPSULE MONODOSE

HALAL PER OFFRIRE SUL MERCATO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE PRODOTTI DI QUALITÀ PER IL CONSUMATORE MUSULMANO

www.covimcaffè.it